



Confit de rhubarbe

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

RENDEMENT : **185 ML (3/4 tasse)**
PRÉPARATION ET CUISSON : **30 MINUTES**

INGRÉDIENTS

- 227 g (1/2 lb) de rhubarbe, coupée en petits cubes
- 105 (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon rouge, coupé en fines rondelles
- 2 gousses d'ail, pressées ou émincées
- 30 ml (2 c. à soupe) de menthe fraîche, ciselée
- 22,5 ml (1 1/2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, combiner ensemble la rhubarbe et le sirop d'érable. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
2. Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile. Y faire revenir à feu moyen-doux l'oignon et l'ail pendant 3 à 5 minutes.
3. Ajouter le mélange de rhubarbe, la menthe, le vinaigre balsamique, la moutarde de Dijon et le sel.
4. Poursuivre la cuisson à feu doux en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le mélange caramélise (15 à 20 minutes).



Un accompagnement original pour des viandes rouges telles le lapin, le canard, l'agneau ou autre.

Pour ceux qui n'ont pas de restrictions alimentaires concernant les produits laitiers, ce confit est absolument délicieux sur un brie fondant, rehaussé par des amandes tranchées grillées à sec !